## ⑩日本国特許庁(JP)

@実用新案出願公告

# @実用新案公報(Y2)

平5-28190

<b>50Int.Cl.</b> *				
В	5 D 2 B 5 D	5/56 27/10 81/34		

庁内整理番号 識別配号 7445-3E Α 7258-4F 7191-3E

v

2000公告 平成5年(1993)7月20日

(全3頁)

液体紙容器 ❷考案の名称

> 頤 昭61-183487 20実 多出 顧 昭61(1986)11月28日

開 昭63-88938 多公

@昭63(1988)6月9日

本 ②考案 者 山 の考案 者 加

@考案 者

東京都台東区台東1丁目5番1号 凸版印刷株式会社内 東京都台東区台東1丁目5番1号 凸版印刷株式会社内

東京都台東区台東1丁目5番1号 凸版印刷株式会社内

昭 東京都台東区台東1丁目5番1号 凸版印刷株式会社 勿出 願 人

隆 夫 審査官 伏 見

武

実開 昭59-193127 (JP, U) 69参考文献 特公 昭35-16645 (JP, B1)

· 実開 昭60-19428 (JP, U)

特公 昭34-1395 (JP, B1)

1

## 匈実用新案登録請求の範囲

プラスチックフィルム層/少なくとも片面に珪 素酸化物の薄膜層を有するプラスチツクフイルム 層/紙層/プラスチツクフイルム層の積層体を主 体とする積層構成のマイクロ波を透過するプラン 5 クシートより製函してなることを特徴とする液体 紙容器。

## 考案の詳細な説明

(産業上の利用分野)

本考案は電子レンジでお酒等の液体を容器のま 10 ま加熱(お燗)できる液体紙容器に関する。

#### (従来技術)

近年、食生活の簡便化、個食化が進み、電子レ ンジの需要が急速に増加し、それに対応する食品 のように液体の加温を要する紙パツクの場合、内 部にアルミ箔を使用しているのでお酒をお燗する する際、一度他の容器に移し替える必要がある。

このように内部にアルミ箔のある液体容器では 口波は遮蔽され内容物をパツクのまま加熱するこ とは出来ない。即ちその材質構成は第2図の如き もので、容器の内側より外側に向かつてポリエチ レン層C、ポリエチレンテレフタレート(以下 PETという。) 層B、アルミ箔層A、紙層D、ポ 25 (実施例) 2

リエチレン層Cの順に積層した構成であり、アル ミ箔層Aを容器のプランクシート中に積層するの はパリヤー性を要するからである。

(解決しようとする問題点)

本考案は上記の問題点を解決しようとするもの であり、高度のパリヤー性を有し、内容物を保護 できるとともに、電子レンジでそのまま加熱(加 温) できる液体紙容器を提供するものである。

(問題点を解決するための手段)

加熱を要するお酒等の液体紙容器の材質を改善 することにより目的を達成することができた。

即ち、本考案にれば、ブラスチックフイルム 層/少なくとも片面に珪素酸化物の薄膜層を有す るプラスチツクフイルム層/紙層/プラスチツク の数も急増している。しかしながらお酒等のお燗 15 フイルム層の積層体を主体とする積層構成のマイ クロ波を透過するプランクシートより製函して液 体紙容器を形成することにより解決した。

# (作用)

本考案においては、プランクシート中にアルミ 通常7μ以上のアルミ箔を用いているのでマイク 20 箔等のマイクロ波を遮蔽する物質を用いていない ので、マイクロ波は容器を透過して内容物に達す る。またブランクシート中に珪素酸化物の薄膜層 設けているのでアルミ箔を用いた従来の液体紙容 器と同等のパリヤー性を有する。

3

図面を用いて本考案を詳細に説明する。

第1図は本考案の一実施例の一部を切り欠いた 説明斜視図であり、ゲーベルトップ型の液体紙容 であり、容器の内側より外側に向かつて、ポリエ チレン暦 1、珪素酸化物の薄膜暦 2 a を外側に設 5 条件;容器、I) 本考案の容器 けたPET層2、ポリエチレン(接着)層3、紙 層4、ポリエチレン暦5の積層体よりなるブラン クシートより、ポリエチレン層 1 を内側として製 函してなる電子レンジ用液体紙容器である。

次に、この容器を構成する積層体の調整手段に 10 ついて説明する。

先ず、PETフィルムの片面に、珪素酸化物を 真空蒸着して珪素酸化物の薄膜層 2 a を形成す

次に、このシートの珪素酸化物の薄膜層2 a面 15 と紙とをポリエチレンを溶融押し出しにより貼り 合わせることによりポリエチレン(接着)層3、 及び紙層4を形成する。

そして、このシートの両面に、ポリエチレンの 溶融押し出しによりコートすることにより、ポリ 20 図面の簡単な説明 エチレン層 1、及びポリエチレン層 5 を形成す

ここで特に紫外線で変質する内容物を入れる場 合は、ブランクシート中に紫外線カツトフイルム ばよい。

また容器に注出口を設ける場合、その穴開き部 に珪素酸化物の薄膜層を設けたプラスチックフィ ルムを主体とした積層体を用いれば (図示せず)、 内容物保證性をより向上させることが可能であ 30

次に500W、2450MHzの電子レンジを用いて加 熱テストを実施したのでその結果を下記表に示 す。

Ⅱ) 従来の容器

内容物、水

マイクロ波照射時間、1分間

容器のタイプ		1分後の永温
I)	本考案の容器	約100℃となった
П)	従来の容器	殆ど上昇せず

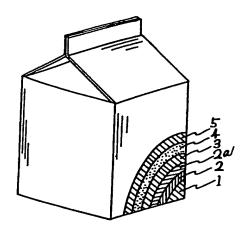
### (効果)

本考案は以上のような構成からなるので、パツ クのまま電子レンジ加熱がてき、アルミ箔を用い た従来の液体紙容器と同等のパリヤー性を有する のでお酒、スープ等の食品のパツケージとしてそ の適用箆囲は極めて広い。

第1図は本考案の一実施例の一部を切り欠いた 説明斜視図であり、第2図は従来の液体紙容器の 一部を切り欠いた説明斜視図である。

1……ポリエチレン層、2……ポリエチレンテ 層を設けるか紫外線カツトインキ層を適宜設けれ 25 レフタレート (PET)層、2a……珪素酸化物 の薄膜層、3……ポリエチレン(接着)層、4… …紙層、5……ポリエチレン層、A……アルミ箱 層、B……ポリエチレンテレフタレート (PET) 層、C·····・ボリエチレン層、D·····・紙層。

第1図



第2図

